フッ素コート付アルミ厚底なべ

# 取扱説明書　RTR-500D

Rinnai

このたびは本製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。
・この製品は一般家庭用で炊飯する場合に使用するなべです。（業務用として使用しないでください）
・ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用してください。
・自動炊飯機能のコンロをお使いの方はコンロに付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
・品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。
・ご使用前になべ取手やガラス蓋つまみに破損やぐらつきなどがないか安全を確認してください。

〈品質表示〉
- 表面加工／内面フッ素樹脂塗膜加工
- 材料の種類／アルミニウム合金(鍋本体：底の厚さ5.0㎜)、ガラス（蓋）
- 寸　　法／20㎝
- 満水容量／4.2ℓ

## ⚠警告

**空だきはしない**
空だきは絶対にしないでください。空だきは火災やなべ本体、ガラス蓋（ガラス蓋リング）、なべ取手金具、なべ取手、ガラス蓋つまみの変形や破損、変色などの原因となります。

**火をつけたままその場を離れない**　離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

## ⚠注意

・使用中、使用直後はなべ本体、ガラス蓋（ガラス蓋リング）、なべ取手金具に触れないでください。熱くなっており、やけどの危険があります。なべ取手やガラス蓋つまみも熱くなっている場合もありますので十分注意してください。特に幼いお子様などが手に触れることのないようご注意ください。
使用後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。
・なべはコンロの中央部にのせ安定させてご使用ください。なべがひっくり返り、やけどの危険があります。
・炎がなべの底面からはみださないように使用してください。炎がなべの底面からはみだしたままで使用しますと炎によりなべ取手が焦げて異臭が発生し、やけどやなべ取手の脱落による事故の原因にもなります。また、隣接するコンロの炎、グリルの排気にも注意してなべ取手に炎や排気熱があたらないようになべの向きを調整してください。
・使用中になべ取手やガラス蓋つまみがゆるむ場合があります。そのまま使用しますとなべ取手やガラス蓋つまみがぐらつき脱落したり、やけどの危険があります。なべ取手やガラス蓋つまみがゆるんだらネジを締め直してから使用してください。それでもゆるみがある場合は使用しないでください。
・なべ取手、なべ取手金具やガラス蓋つまみに変形やひび割れなどの損傷が生じた場合はそのままで使用しないでください。また、自分で修理・改造・応急処置をしないでください。脱落によるやけどなどの原因となります。
・ストーブの上では絶対に使用しないでください。なべの転倒や異常加熱によるやけど、なべ取手、ガラス蓋つまみの破損の原因となります。また、オーブン・電子レンジでも使用しないでください。オーブン・電子レンジの故障や火災の原因となります。
・なべに落下等の強い衝撃を与えないでください。なべ本体の変形、なべ取手やガラス蓋つまみの破損の原因となります。
・ガラス蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。
・なべを水に浸しての丸洗いは避けてください。なべ取手内部に水がたまり、水が抜ききらないままで再使用された場合、なべ取手が熱くなりやけどの原因となります。
・なべ、ガラス蓋（ガラス蓋リング）が熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。なべ本体、ガラス蓋リングの変色やガラス蓋の破損の原因となります。また、ガラス蓋（ガラス蓋リング）は直接火にかけないでください。
・ガラス蓋は傷がつくと破損しやすくなりますので、とがったものや硬いものとぶつからないように取り扱ってください。このガラス蓋は強化ガラスであり、一般のガラスより強度がありますが、万一破損した場合はザラメ状に割れ、一般のガラス破片のように鋭くありませんが、取り除く時は手を切らないように十分注意をしてください。
・ガラス蓋は本炊飯なべ専用です、他のなべやフライパン等に使用しないで下さい。ガラス蓋（ガラス蓋リング）ガラス蓋ツマミの変形や破損、変色の原因になります。

## ご使用・お手入れについて

・なべの内側にはフッ素加工がしてありますので、炊飯以外の調理、空だき、かたいもの（金属性のしゃもじスプーンなど）を使用しますとフッ素がはがれたり、変色の原因となります。
・縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
・鍋の中に長時間、料理を保存しないでください。
・水道水のみを沸騰させると、なべ内側のフッ素面に白い斑点や変色が起きることがあります。これは水道水に含まれる成分の影響によるものです。
・ご使用後はやわらかいスポンジたわしに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水を切って乾燥させてください。
ナイロンたわしやスチールたわしなどのかたいものやクレンザー（みがき粉等）、アルカリ性洗剤を使用しますとフッ素のはがれやなべ本体外側のきずや変色の原因となりますので使用しないでください。また、こげつき等を落とす際は金属製の固いもの等を使用しないでください。
・なべの中でお米をといだり、材料を洗ったりしないでください。フッ素のはがれの原因となります。
・酢、重曹等の酸性、または、アルカリ性のものの使用は避けてください。
・酢などを使用した酸の強い調理はしないでください。フッ素は酸に弱くはがれの原因となります。
・食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってなべを洗浄すると、なべ内側のフッ素コートの変色やはがれ、なべ外周の変色の原因になります。必ず中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。

# 炊　飯　の　し　か　た

## お米の準備

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

## 水加減

・炊飯なべの目盛はめやすです。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
・水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

**無洗米をおいしく炊くポイント**

1．お手持ちの無洗米専用計量カップでお米を計る
2．よくかき混ぜる
　水を入れた後、軽くかき混ぜるとお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。
3．水を取り替える
　水を1、2回取り替え、にごりを少なくしてから炊いてください。にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
4．水の量をすこし多め（約3%）に入れる。

**ご使用になられるコンロの取扱説明書をよくお読みになり正しくお使いください。**

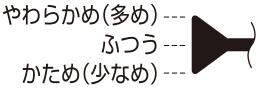
・浸しをすることをおすすめします。浸しをしないと芯のあるご飯になることもあります。
・12時間以上米を水に浸さないください。変質の原因になります。
　〔浸し時間〕夏…30分以上　　冬…1時間以上
　※無洗米の場合は上記時間、浸さないと炊飯不良やふきこぼれる場合があります。
・一度水にひたしたお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。砕け米、粉米などが混じって炊飯されますと、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。

## 白　米

・なべの内側に白米の水位目盛があります。「合表示です。」
・炊飯中はふたをあけないでください。うまく炊けない場合があります。
・炊きあがり後は、10分～15分むらしてその後よくかきまぜてからお召し上がりください。

炊きこみごはんを炊くとき
・水の量を1割多くし、調味料は具を炊く直前に米の上にのせるように入れ、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

〈水加減の合わせ方〉

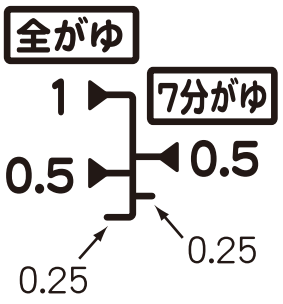


### 手動での白米の炊き方（自動炊飯しない場合）

1．炊飯準備をして、点火します。火力は中弱火（なべの底に炎が触れる程度の火力）にしてください。（お米は必ず30分～1時間浸しをしてください。）
2．沸騰しても火力はそのまま中弱火で、水蒸気が出なくなったら1分～2分して消火します。
3．10分～15分むらしてからお召し上がりください。

## おかゆ

・なべの内側におかゆの水位目盛があります。「合表示です。」（一番下の目盛りは0.25合です。）
・お米から“おかゆ”をつくる場合の水位目盛です。
・炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
・浸しをする必要はありませんが、30分程浸しをするとよりおいしく炊けます。
・最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
・炊いている時に、吹きこぼれた場合は、ふたを少しずらしたり、もちあげたりして吹きこぼれない様にしてください。




### 手動でのおかゆの炊き方

洗米後30分～1時間浸しをし、沸騰までは強火で沸騰後は弱火で50分～1時間炊きます。米粒がふくらみ、汁がさらりとなったら完成です。

### ごはんからのおかゆの炊き方（おかゆモードでの自動炊飯はできません）

【1人分（お茶わん約1杯分：150g）の例】
1．冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
2．なべに、水（2カップ強〈約400㎖〉）とごはんを入れ“強火”で炊きます。
3．沸騰したらあくをとり“弱火”で10～15分炊きます。
4．コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。


06000005177145
リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
JT0017-031（00）